

Liste des allergènes pour lequel le Pôle Culinaire prévoit des plats de remplacement :  
gluten, œuf, poisson, crustacé, arachide/fruits à coque, lait.

Contamination croisée-trace :

les plats étant préparés dans des ateliers utilisant certains de ces allergènes,  
le risque de contamination croisée n'est pas exclus.

### MENUS PLATS DE REMPLACEMENT

SEMAINE du 11 au 13 Mai 2026

Scolaire - Fichier à respecter IMPERATIVEMENT

Lundi	11/05/2026	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		DUO BETTERAVE BIO MAIS	RAGOUT DE POIS CHICHES BIO AU CUMIN	SEMOULE BIO AU BEURRE	EMMENTAL BIO	MELON JAUNE
LAIT				X	X	
GLUTEN				X		

Mardi	12/05/2026	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		SALADE DE POMMES DE TERRE EMMENTAL	PILON DE POULET BIO	CAROTTES PARISIENNES	///	YAOURT FERMIER BBC VANILLE
LAIT		X		X		X

Mercredi	13/05/2026	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		CONCOMBRE A LA BULGARE	SAUCE BOLOGNAISE DE CHALOSSE	COQUILLETES BIO SEMI- COMPLETES NATURE + FROMAGE RAPE	///	PUREE POMME PECHE BIO
LAIT		X		X		
GLUTEN				X		

Jeudi	14/05/2026	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		ASCENSION	ASCENSION	ASCENSION	ASCENSION	ASCENSION
LAIT						
GLUTEN						
POISSON						

Vendredi	15/05/2026	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		PONT ASCENSION	PONT ASCENSION	PONT ASCENSION	PONT ASCENSION	PONT ASCENSION
LAIT						
GLUTEN						
ŒUF						